

Mein KornbrotMix

Backvormischung für die Herstellung von

Mein Kornbrot[®]

backaldrin[®]

REZEPT

Quellstück

10,000 kg **Mein KornbrotMix** (2062)
9,500 kg Wasser (45 – 50 °C)
19,500 kg Quellstück
(Stehzeit mind. 60 Minuten)

Teig

19,500 kg Quellstück
0,070 kg Hefe*
0,300 kg Wasser (ca.)
19,870 kg Teig

* Bei dreifacher Menge: Hefe auf 0,6 % reduzieren.

Aufarbeitung

Knetzeit: 10 – 12 Minuten langsam
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 30 – 32 °C
Teigruhe: ca. 2 Stunden (Vollreife**)
Teigeinlage: 1,850 kg / **Mein Kornbrot**®
Form (2,2 Liter)
Gärzeit: ca. 30 Minuten
(Form randvoll)
Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten
Pasteurisieren: 120 Minuten bei 110 – 115 °C

** Teigoberfläche beginnt einzufallen.

Herstellung

Mein KornbrotMix mit Wasser kurz durchmischen und mindestens 60 Minuten quellen lassen. Anschließend Hefe in Restwasser lösen und einen sehr weichen Teig kneten. Nach Teigruhe mit Schöpfer in gefettete Backformen einfüllen. Wiegen, Oberfläche glatt streichen und mit Haferflocken bestreuen. Nach einer Gärzeit von ca. 30 Minuten mit Schwaden schieben. Schwaden nach 1 – 2 Minuten abziehen lassen, nicht nachheizen und bei fallender Temperatur backen. Ausgekühltes Brot schneiden, wiegen und in Pasteurisier-beutel pasteurisieren.

Zum Herstellungsvideo:



ARGUMENTE FÜR DEN VERKAUF

- ↘ **Mein Kornbrot**® ist ein wahres „Körner“-Brot: es enthält 6 Getreidearten (Weizen, Roggen, Hafer, Reis, Gerste, Hirse), eine Pseudogetreideart (Buchweizen) und 2 Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen).
- ↘ **Mein Kornbrot**® ist ein Vollkornbrot aus Schrot und Vollkornmehl mit hervorragender Saftigkeit und Frischhaltung.
- ↘ Durch die Verwendung von Vollkorngetreide enthält **Mein Kornbrot**® auch die wertvollen äußeren Randschichten des Getreidekorns und weist einen hohen Ballaststoffgehalt von über 7 % auf.
- ↘ **Mein Kornbrot**® ist völlig frei von E-Nummern!
- ↘ **Mein Kornbrot**® zeichnet sich durch einen körnigen, nussigen Biss und eine sehr gute Bestreichbarkeit aus. Es passt zum Beispiel perfekt zu leichten Aufstrichen kombiniert mit Gemüserohkost (Tomaten, Gurken, Karotten und Paprika).
- ↘ Glykämische Index von **Mein Kornbrot**® beträgt 34. Unter einem Wert von 55 kann gemäß der „Glyx-Diät“ nach Herzenslust genossen werden.
- ↘ **Mein Kornbrot**® bleibt in der Originalverpackung ungeöffnet bis zu 6 Wochen frisch – ohne Konservierungsstoffe.

PASTEURISIEREN IN DER BACKSTUBE

Zum Verlängern der Haltbarkeit ohne Einsatz von Konservierungsmitteln empfiehlt sich folgender Prozess:

- ↘ Backen Sie **Mein Kornbrot®** wie im Rezept angegeben 60 Minuten.
- ↘ Lassen Sie **Mein Kornbrot®** vollständig auskühlen.
- ↘ Schneiden Sie **Mein Kornbrot®** und verpacken Sie es in den von backaldrin zur Verfügung gestellten Pasteurisierbeutel.
- ↘ Verschließen Sie die Pasteurisierbeutel mit herkömmlichen Drahtclips oder hitzebeständigem Klebeband.
- ↘ Packungen „locker“ auf Backbleche legen – ca. 15 Stück (zu je 0,500 kg) oder 30 Stück (zu je 0,250 kg) pro Blech (58 x 78 cm).
- ↘ „Pasteurisieren“ Sie im Backofen (Etagen- oder Stikkenofen). Die Backtemperatur soll auf 110 bis 115 °C vorbereitet sein, und darf keinesfalls über 120°C steigen.
- ↘ Pasteurisierzeit: 80 – 90 Minuten für 0,250 kg Verpackung und 110 – 120 Minuten für 0,500 kg Verpackung.
- ↘ Erforderliche Kerntemperatur: 80 – 85 °C.
- ↘ Diese Temperatur ist nötig, um die lange Haltbarkeit zu gewährleisten.
- ↘ Langsam abkühlen lassen! Zu rasches Abkühlen verursacht starke Kondenswasserbildung innerhalb der Packung.

Wichtig

Temperatur und Pasteurisierzeit genau einhalten! **Bei zu niedriger Temperatur oder zu kurzer Pasteurisierzeit** erzielen Sie nicht die gewünschte Abtötung der Keime und damit auch nicht die erwünschte Haltbarkeit. **Bei zu hoher Temperatur** dehnen sich die Beutel stark aus, und bieten nach dem Abkühlen ein unschönes Bild (Beutel zu groß und unförmig).



Mein KornbrotMix

Backvormischung für die Herstellung von

Produktinformation

Artikel Nummer: 2062
Verpackung: 30 kg Papiersack

Mein Kornbrot[®]

Produktvorteile:

- **Mein KornbrotMix** ist eine naturbelassene Rohstoffmischung, die nur aus Schrotten und Vollkornmehl besteht.
- Es enthält 6 Getreidearten (Weizen, Roggen, Hafer, Reis, Gerste, Hirse), eine Pseudogetreideart (Buchweizen) und 2 Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen).
- **Mein KornbrotMix** zeichnet sich durch eine besonders einfache Handhabung aus. Der Mix wird zu einem sehr weichen Teig verarbeitet und in Kastenformen abgefüllt.
- Durch die einfache Herstellungsweise ist eine hohe Produktsicherheit gewährleistet.
- **Mein KornbrotMix** ist auch in Bio-Qualität lieferbar.
- **Mein KornbrotMix** ermöglicht es auch dem klein- und mittelständischen Bäckereibetrieb, sich ein Stück vom industriell dominierten Markt an Haltbar-Vollkornbroten zu sichern.

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin[®]